

QUEEN'S ISETAN クイーンズ伊勢丹通信

福井の海の低水温環境が生んだ ふくいサーモン

温度の低い福井のきれいな海で育った「ふくいサーモン」。ほどよく上品な脂ののりが特徴です。



福井県産
ふくいサーモン
(解凍・養殖)
・刺身用 1kg
・刺身 1kg
100gあたり
全価 **580円** (税込 627円)
全価 **680円** (税込 735円)

ふくいサーモンの スモーク サーモン



化学調味料、人工甘味料、人工保存料は使用しておりません。
原料産地: 福井
ふくいサーモン
スモーク
1パック(50g) 全価 **498円** (税込 538円)

※国分寺店では対象外とさせていただきます。

焼鯖

脂ののった鯖をまるごと豪快に焼き、生姜醤油で召し上がるのが通例です。



小浜海産物
焼鯖 1尾 全価 **780円** (税込 843円)



小浜海産物
小鯛ささ漬 1パック(70g) 全価 **900円** (税込 972円)
小浜海産物
のどくろささ漬 1パック(40g) 全価 **600円** (税込 648円)



鯖とごころ狭なだけでは一品。焼さば鯖はこんがりとした色と香りを押し出し、色艶豊かに仕上げました。
焼さば鯖 1本 全価 **1,100円** (税込 1,188円)

米と水の美味しさが造る 越前若狭の地酒

1 人々の定評ある酒造り。越前・若狭の地酒は「米と水の美味しさが造る」。

2 熟成を繰り返すことで、香りと味の深みが増す。秋限定の純米酒。

3 少量ながら、透明な酒身に爽やかな飲み心地が、おつまみや肴にぴったり。

黒龍酒造
1 黒龍 いっちょらい 300ml 全価 **500円** (税込 550円)
2 黒龍 秋あがり 300ml 全価 **750円** (税込 825円)
3 黒龍 大吟醸 300ml 全価 **1,000円** (税込 1,100円)

秋限定の おいしさ ひやおろし

厳寒の冬に搾られ、盛夏過ぎまで熟成することで、滑らかな素晴らしい味の骨格に冷やでは、気品ある香りに、引き締まった味が群衆の切羽の良さを発露します。質では、なめらかな深い味わい、余韻が心に染み渡る、まさに芳醇旨口です。

加藤吉平商店
純米吟醸 ひやおろし 720ml 全価 **1,300円** (税込 1,430円)
爽やかさとまるやかさが同居する味わい。秋の味覚とともに、冷でも爛でも!
冬に搾った新酒を「火入れ」と呼ばれる加熱処理を行って、ひと夏貯蔵。香味が更に円熟味が一段と増す秋口に、そのまろ味が増しました。
純米吟醸 花垣 純米 ひやおろし 720ml 全価 **1,300円** (税込 1,430円)

京都

福井

うまいもの市

コシヒカリを超える美味しさ!
福井のブランド米

令和3年産新米
いちほまれ
2kg 全価 **1,180円** (税込 1,275円)

広告商品
売り出し期間
9月30日[木] ▶
10月3日[日]

京都牛

伝統文化の味
古くから続く
牛肉文化が育てた逸品。

四季折々の豊かな自然の中、匠の技でじっくり丹念に育て上げています。その繊細な味わいと、上品な脂の旨みを感じていただく京都独特の食文化。

創業明治二年
モリタ屋
京都の地で明治2年に創業したモリタ屋。京都牛を中心とした牛肉を提供しており、大正天皇即位式に御献上したという、歴史ある老舗。すき焼き、焼肉はもちろん、名物のオイル焼きは看板メニュー。

京都府産黒毛和牛 京都牛 京都モリタ屋
・オイル焼き用盛り合わせ
・すき焼き用盛り合わせ (肩・肩ロース)
各2人前(200g) 全価 **2,980円** (税込 3,219円)
(100gあたり本体価格 各 1,490円)

和牛を贅沢にステーキで

京都府産黒毛和牛 京都牛 希少部位
ステーキ用 120g 全価 **1,380円** (100gあたり本体価格 1,150円) (税込 1,491円)
京都府産黒毛和牛 京都牛 サローインステーキ用 150g(100gあたり本体価格 1,187円) 全価 **1,780円** (税込 1,920円)

愛され続ける銘菓から、初登場まで取り揃え。

なめらかな舌触りが特徴の、福井を代表する銘菓。さらさら甘さと口溶け滑らかな羽二重を形どった餅です。

初登場
福井ブランド梅「黄金の梅」と冬の風物詩「水羊かん」が生んだ美味しさ。
香や糖に似た芳醇な香りを持つ、福井県産のブランド梅「黄金の梅」といよかんを組み合わせたマーメイドを使用。江川の水のかんてん 全価 **649円** (税込 701円)
錦梅堂 羽二重餅 15個入 全価 **648円** (税込 700円)

初登場
福井の名物羽二重餅に、和ぐるみの甘味を混ぜ合わせ、シュー生地で作りました。和洋折衷、当店オリジナルの高級商品です。
はや川 羽二重くるみ 6個入 全価 **611円** (税込 660円)

初登場
福井産のコシヒカリを使用したお菓子の専門店「お菓子の家」が、独自の配合で、お菓子の家オリジナルの味を生み出しました。
西洋菓子倶楽部 パウムママム 1個 全価 **1,300円** (税込 1,404円)
西洋菓子倶楽部 羽二重ボテト 1個 全価 **170円** (税込 184円)

初登場
福井産のコシヒカリを使用したお菓子の専門店「お菓子の家」が、独自の配合で、お菓子の家オリジナルの味を生み出しました。
西洋菓子倶楽部 ミルク饅頭常太郎 1個 全価 **160円** (税込 173円)

とれたて味自慢! 福井産野菜

甘味と酸味のバランス◎
福井生まれのミディマト。
鮮やかな赤い実が丸みを含み、口当たりが滑らかなミディマトとされています。

福井県産
越のルピー
トマト 1パック 全価 **298円** (税込 322円)

しっとりほくほく。
潮風が運ぶミネラルを吸収し、繊細な甘味を持ちます。しっとりほくほくの味わいが特徴です。

福井県産
とみつ金時
1袋 全価 **398円** (税込 430円)

柔らかく、甘みが強い!
白い部分が長く、通き通るような美しい姿が特長です。

福井県産
白ねぎ 1袋 全価 **258円** (税込 279円)

絶品!とろけるなす
1,000年以上の歴史がある伝統野菜で、京都の加茂加子子の祖先と言われている丸なす。熟成に輪切りにして蒸し焼きする田楽風はとろけるような味わいです。

福井県産
吉川なす 1個 全価 **298円** (税込 322円)

外側がカリッと、中はふわっと、大豆の旨みと菜種油の香ばしさが、口いっぱいに広がります。

京都府産
谷口屋のおあげ 1枚 全価 **648円** (税込 700円)

三年生花らっきょうは、三年の歳月を経て栽培されます。小粒で繊維が細かくシャキシャキとした上品な食感が特徴。
三里浜特産農業協同組合
三年生花らっきょう 80g 全価 **400円** (税込 432円)

永平寺そばは色がやや黄く、コシがしっかりしているのが特長です。福井県産そば粉を使用し、そば本来の味と風味を堪能できます。
米又 永平寺そば 1,000円 (箱) 4食入 (税込 1,080円)

銘菓 京都

京野菜

京野菜
小松菜 1袋 全価 **178円** (税込 193円)
京都府産
みず菜 1袋 全価 **198円** (税込 214円)
京都府産
万願寺唐辛子 1袋 全価 **398円** (税込 430円)

京野菜
スライスようかん 2枚入 全価 **500円** (税込 540円)
京野菜
鳥羽玉 6個入 全価 **450円** (税込 486円)
京野菜
あつき餅 1個 全価 **200円** (税込 216円)

京野菜
京丹波産
農樹
2kg 全価 **1,380円** (税込 1,491円)

京野菜
宇治煎茶
100g 全価 **760円** (税込 821円)
京野菜
紫ずん枝豆 1袋 全価 **398円** (税込 430円)

京野菜
京の和風だし
カレーらーめん 102g 全価 **368円** (税込 398円)

京野菜
コシヒカリ農樹
栽培米 1kg 全価 **1,380円** (税込 1,491円)

● 広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。● 広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。● 天候・交通事情等により産地の変更または入荷の無い場合はご了承ください。● 広告掲載写真はイメージです。 SM